

JEJMO BOLJE

SAVA HOTELS & RESORTS



RIŽEV BANANA- RASTEK

Nehomogenizirano mleko zavremo, dodamo ščep soli in riž, ki ga prej namočimo čez noč in pred kuhanjem dobro speremo. Priporočamo **neoluščen rjavi riž** arborio. Če ga bomo med kuhanjem pogosto premešali, bo bolj kremast.

Pečico segrejemo na 180°C. Kuhan riž malce ohladimo, nato **vmešamo banani**, ki smo ju zmleli v pire, dodamo še rumenjake. Nazadnje v zmes previdno vmešamo trd sneg beljakov in zmes prestavimo v z maslom premazan pekač. Po vrhu lahko narastek posujemo z lističi jabolka ali z drugim sadjem, namesto banane pa lahko tudi v zmes naribamo jabolko in dodamo malo cimeta. Narastek pečemo približno 20 minut (odvisno od pečice lahko tudi več), da dobi zlato rjavo skorjico in je v notranjosti dobro pečen. Postrežemo s prelivom iz podušenega sezonskega sadja.

Sestavine:

- 1 l nehomogeniziranega mleka
- ščep soli
- 240 g riža
- 2 banani (ali jabolka, lahko tudi brez)
- bio vanilija
- 3 jajca (rumenjake lahko tudi izpustimo)

Naberite sami in skupaj z vso družino

Sezonsko sadje je najbolj slastno, kadar potuje z drevesa naravnost v usta. A nima vsakdo na vrtu češnje ali gredice z jagodami. Borovnice ali gozdne jagode pa lahko vsak nabere sam. Če sprehod po gozdu združite še z nabiranjem, v katerega vključite tudi najmlajše člane, bo tudi narastek, ki bo zvečer na mizi, veliko bolj okusen.